SNI

SNI 7471.5:2009

Standar Nasional Indonesia

Ikan patin jambal (*Pangasius djambal*) – Bagian 5: Produksi kelas pembesaran di kolam

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

ICS 65.150

Badan Standardisasi Nasional

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Persyaratan produksi 2
5 Cara pengukuran 3
Bibliografi 5

Tabel 1 - Persyaratan kualitas air 2
Tabel 2 - Proses produksi 3

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) produksi ikan patin jambal (*Pangasius djambal*) kelas pembesaran di kolam dirumuskan oleh Subpanitia Teknis 65-05-S2 Perikanan Budidaya untuk dapat dipergunakan oleh pembudidaya, pelaku usaha dan instansi yang memerlukan serta digunakan untuk pembinaan mutu dalam rangka sertifikasi.

Standar ini dirumuskan sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu, mengingat proses produksi mempunyai pengaruh terhadap mutu ikan yang dihasilkan sehingga diperlukan persyaratan teknis tertentu.

Standar ini dirumuskan oleh Subpanitia Teknis 65-05-S2 Perikanan Budidaya dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 25 Agustus 2008 di Bogor, serta telah memperhatikan:

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
2. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 02/MEN/2007 tentang Cara Budidaya Ikan Yang Baik.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 2 April 2009 sampai dengan 2 Juni 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan patin jambal (*Pangasius djambal*) – Bagian 5: Produksi kelas pembesaran di kolam

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan produksi dan cara pengukuran produksi ikan patin jambal (*Pangasius djambal*) kelas pembesaran di kolam.

2 Acuan normatif

SNI 7471.3:2009, *Ikan patin jambal (Pangasius djambal) – Bagian 3: Benih kelas benih sebar*.

SNI 7548:2009, *Pakan buatan untuk ikan patin* (*Pangasius* sp).

3 Istilah dan definisi

3.1
benih sebar
keturunan pertama dari induk pokok, induk dasar atau induk penjenis

3.2
kolam
wadah budidaya ikan yang dibentuk sedemikian rupa sehingga mampu menampung air dan dapat digunakan sebagai tempat pemeliharaan ikan

3.3
pembesaran ikan patin jambal
rangkaian kegiatan praproduksi dan proses produksi untuk menghasilkan ikan patin jambal ukuran konsumsi

3.4
pemanenan
kegiatan menangkap ikan secara total hasil pemeliharaan

3.5
praproduksi
rangkaian kegiatan persiapan dalam memproduksi ikan patin jambal dengan persyaratan yang harus dipenuhi meliputi lokasi, sumber air, wadah, benih, peralatan, bahan kimia dan pakan

3.6
proses produksi
rangkaian kegiatan untuk memproduksi ikan patin jambal

3.7
sintasan
persentase jumlah ikan yang hidup pada saat panen total dibandingkan dengan jumlah ikan yang ditebar

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4 Persyaratan produksi

4.1 Praproduksi

4.1.1 Lokasi perkolaman

Dengan persyaratan sumber air mencukupi untuk proses produksi dan bebas dari pencemaran.

4.1.2 Wadah budidaya

a) konstruksi: tanah atau tembok;
b) syarat tanah: tanah tidak porous dengan kriteria tekstur 50 % - 60 % liat, maksimal 10 % pasir dan sisanya lempung;
c) pH tanah: minimal 5,5;
d) volume wadah dapat memberikan pertumbuhan yang optimal dengan kedalaman air di atas 1 m.

4.1.3 Benih

Benih sesuai SNI 7471.3:2009.

4.1.4 Bahan

a) pakan buatan dengan kandungan protein minimal 25 % dan persyaratan lain sesuai dengan SNI 7548:2009.
b) kapur tohor (CaO).
c) obat-obatan sesuai kebutuhan dengan jenis yang telah terdaftar dan tidak terlarang.

4.1.5 Peralatan

a) peralatan pengukur kualitas air: termometer, pH meter/pH indikator, piring *secchi*, DO meter dan *test kit* amoniak dan nitrit;
b) peralatan lapangan: hapa,waring, ember, cangkul, timbangan dan jaring tangkap.

4.2 Proses produksi

4.2.1 Kualitas air

Pengelolaan kualitas air yang digunakan selama proses produksi diupayakan untuk memenuhi persyaratan di dalam Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan kualitas air

No	Parameter	Satuan	Kisaran
1	Suhu	°C	27 - 32
2	pH	-	6,5 - 8,5
3	Oksigen Terlarut.	mg/l	≥ 3
4	Ammoniak (NH_3)	mg/l	< 0,01
5	Nitrit (NO_2)	mg/l	< 1
6	Kecerahan	cm	> 30

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

4.2.2 Penebaran benih

Jumlah dan ukuran benih yang ditebar sesuai Tabel 2.

4.2.3 Pakan

Pemberian pakan pembesaran ikan patin jambal sesuai Tabel 2.

4.2.4 Waktu pemeliharaan

Lama pemeliharaan ikan patin jambal sesuai Tabel 2.

Tabel 2 - Proses produksi

No	Karakteristik	Satuan	Pembesaran I	Pembesaran II
1	Ukuran tebar	cm	7 - 9	28 - 32
2	Padat tebar	ekor/m^2	8 - 10	4 - 5
3	Waktu pemeliharaan	bulan	6	4 - 5
4	Pemberian pakan	%	10*	2*
			2**	1,5**
5	Frekuensi pakan	kali/hari	2 - 3	2
6	Sintasan	%	≥ 80	90
7	Bobot ukuran panen, min	g/ekor	500	800

CATATAN

* untuk ikan patin jambal dibawah umur 4 bulan (pembesaran I) dan untuk ikan patin jambal dibawah umur 3 bulan (pembesaran II)

** untuk ikan patin jambal diatas umur 4 bulan (pembesaran I) dan untuk ikan patin jambal diatas umur 3 bulan (pembesaran II)

4.2.5 Monitoring kondisi ikan dan lingkungan

a) Parameter kualitas air sesuai dengan Tabel 1, kesehatan ikan, jumlah ikan yang mati, pertumbuhan, pemberian pakan dimonitor secara periodik minimal satu bulan sekali atau bila terjadi perubahan kualitas air yang ekstrim.
b) Data hasil monitoring dicatat dan disimpan secara baik.

Data hasil monitoring dianalisis untuk digunakan sebagai dasar dalam pengendalian kualitas air, kesehatan, dan pemberian pakan serta untuk perencanaan dalam pemeliharaan selanjutnya.

5 Cara pengukuran

5.1 Suhu

Dilakukan dengan menggunakan termometer, pada permukaan air dan dasar wadah.

5.2 pH air

Dilakukan dengan menggunakan pH meter atau pH indikator (kertas lakmus) sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

5.3 Oksigen terlarut

Dilakukan dengan menggunakan DO meter atau titrasi, pada permukaan air dan dasar wadah sesuai dengan spesifikasi teknis alat masing-masing.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

5.4 Amoniak (NH_3)

Dilakukan dengan menggunakan *water test kit* dan dinyatakan dengan satuan mg/l.

5.5 Nitrit (NO_2)

Dilakukan dengan menggunakan *water test kit* dan dinyatakan dengan satuan mg/l.

5.6 Kecerahan air

Dilakukan dengan menggunakan piring *secchi* berupa piringan berwarna putih bergaris hitam yang diberi tali/tangkai dan dimasukkan ke dalam wadah pemeliharaan. Kecerahan dinyatakan dengan mengukur jarak antara permukaan air ke piringan saat pertama kali piringan tidak terlihat (cm).

5.7 Ransum harian

Dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$F = W \times N \times fr$$

Keterangan:

F : ransum harian
W : bobot rata-rata ikan
N : jumlah ikan yang hidup
fr : persentase ransum harian

5.8 Jumlah benih yang ditebar

Dilakukan dengan menghitung perkalian antara jumlah benih yang ditebar per satuan meter persegi dengan luas wadah pemeliharaan dalam satuan meter persegi.

5.9 Kapur

Dilakukan dengan menghitung dosis kapur/m^2 dikalikan luas wadah pemeliharaan yang dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

5.10 Panjang standar

Dilakukan dengan cara mengukur jarak antara ujung mulut ikan sampai dengan ujung pangkal ekor menggunakan penggaris atau jangka sorong yang dinyatakan dalam sentimeter (cm).

5.11 Panjang total

Dilakukan dengan cara mengukur jarak antara ujung mulut ikan sampai dengan ujung pangkal sirip ekor menggunakan penggaris atau jangka sorong yang dinyatakan dalam sentimeter (cm).

5.12 Bobot ikan

Dilakukan dengan menimbang ikan menggunakan timbangan, dinyatakan dalam satuan gram atau kilogram.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Boyd, C.E. and C.S. Tucker. 1998. Pond Aquaculture Water Quality Management.

Hamid, M.A. Yuniar, R. P. Wahyu, B. W. Solaiman. 2007. Uji Multi Lokasi Pembesaran Patin Jambal (*Pangasius djambal*). di Karamba Apung di Sungai Yang Berbeda di Sumatera BBAT Jambi.

Hamid, M. A. Yuniar, R. P. Wahyu, B. W. Solaiman. 2006. Produksi Calon Induk/Induk Patin djambal. Laporan Tahunan BBAT Jambi

SAMMIS, T. 1996. *Soil Texture Analysis*. *Department of Agronomy and Horticulture*. *New Mexico State University*.

Slembrouck J., O. Komarudin, Maskur dan M. Legendre. 2005. Petunjuk Teknis Pembenihan Ikan Patin Indonesia Pangasius djambal. Kerjasama IRD dan Pusat Riset Perikanan Budidaya, Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Karya Pratama Press. Jakarta.

Standard Methods Committee, 1999. *Standard Methods for The Examination of Water and Waste water*. American Public Health Association and American Water Work Association.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id